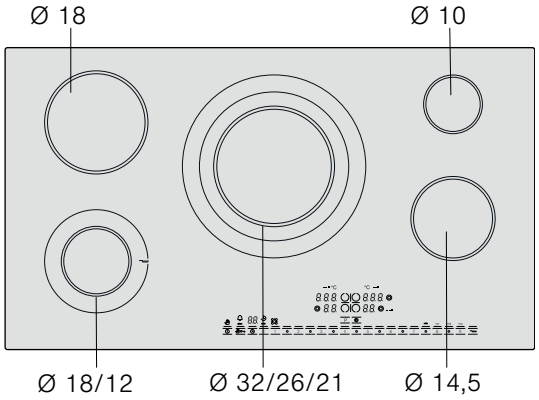
PKD9..N24.., PKV9..N24..
Płyta grzejna
Varná deska
Варочная панель
Főzőfelület

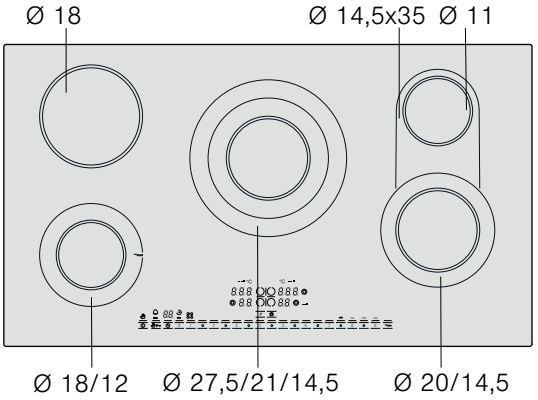
BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi 2
[cs] Návod k použití 14
[ru] Правила пользовани..... 25
[hu] Használati utasítás 37

PKD9..N24..



PKV9..N24..



pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 2
Przyczyny uszkodzeń 4
Ochrona środowiska 4
Ekologiczna utylizacja 4
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 4
Opis urządzenia 5
Pulpit obsługi 5
Pola grzejne 5
Wskaźnik ciepła resztkowego 5
Nastawianie płyty grzejnej 6
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej 6
Nastawianie pola grzejnego 6
Tabela gotowania 6
Sensoryka smażenia 7
Patelnia do sensoryki smażenia 8
Stopnie smażenia 8
Nastawianie sensoryki smażenia 8
Tabela smażenia 8
Programy smażenia 9
Zabezpieczenie przed dziećmi 10
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi 10
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 10
Timer 10
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie 10
Automatyczny timer 10
Minutnik 11
Automatyczne ograniczenie czasu 11
Blokada ustawień 11
Ustawienia podstawowe| 11
Zmiana ustawień podstawowych 12
Czyszczenie i konserwacja 12
Ceramika szklana 12
Rama płyty grzejnej 12
Usuwanie usterek 13
Serwis 13

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.bosch-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Nie używać pokryw ani nieodpowiednich barierek zabezpieczających dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków, np. w wyniku przegrzania, zapłonu lub rozpryskiwania się materiałów.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Pola grzejne oraz ich otoczenie są bardzo gorące. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
- Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.
- Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia. Może dojść do uszkodzeń.
- Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
- Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna do kuchenek nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

Uszkodzenie	Przyczyna	Środek zaradczy
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.	Należy sprawdzić naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
	Ścierające się garnki (np. z aluminium)	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Pęknięcie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

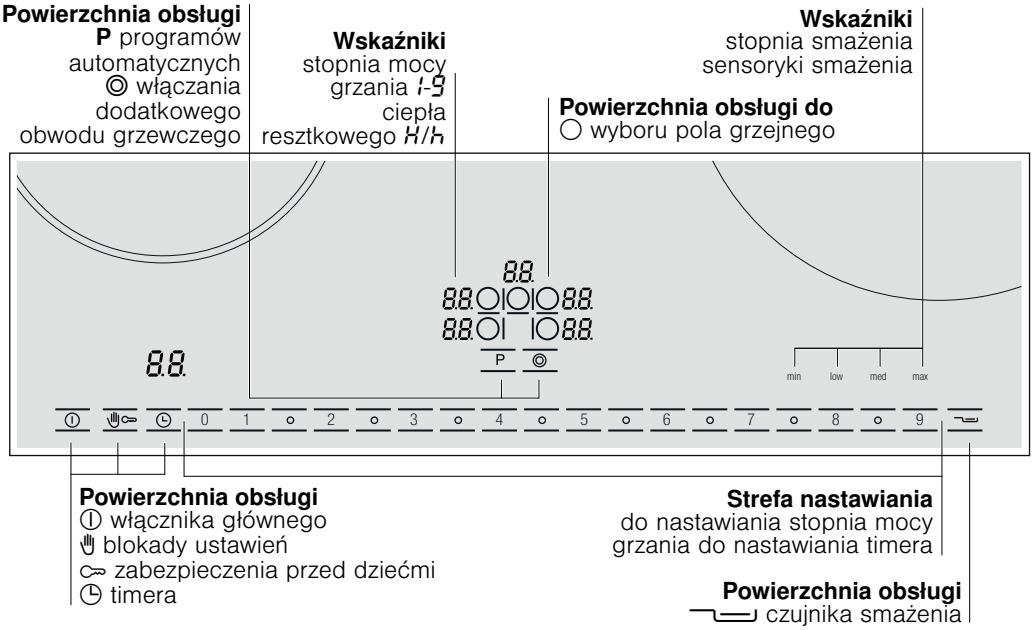
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zajrzenie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa od średnicy spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Wpływa to na zmniejszenie zużycia energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem przewidzianego czasu gotowania.

Opis urządzenia

Instrukcja obsługi dotyczy różnych płyt grzejnych. Na *stronie 2* znajduje się zestawienie typów urządzeń wraz z wymiarami.

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówki

- Jednoczesne dotknięcie kilku pól nie powoduje zmiany ustawień. Pozostałości potraw, które wykipiały, można więc zetrzeć ze strefy nastawiania.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

Pola grzejne

	Pole grzejne	Włączanie i wyłączanie
◯	Pole jednostrefowe	
◎	Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzejne, dotknąć symbol włączania ◎
◎	Pole trójstrefowe	Wybrać pole grzejne, dotknąć symbol włączania ◎, 2 obwód grzewczy załącza się
		Ponownie dotknąć symbol włączania ◎, 3 obwód grzewczy załącza się
Włączanie dodatkowego pola grzejnego: świeci się odpowiedni wskaźnik		
Włączanie pola grzejnego: ostatnio nastawiona wielkość jest wybierana automatycznie		

Pola grzejne z połączonym elementem grzejnym

W przypadku tych pól grzejnych możliwe jest połączenie dwóch pojedynczych pól w jedną dużą strefę smażenia za pomocą połączonego elementu grzejnego.

W normalnym trybie oba pola grzejne funkcjonują jako pole jedno- lub dwustrefowe.

Włączanie połączonego elementu grzejnego: pole jednostrefowe musi być wyłączone.

1. Włączyć pole dwustrefowe.
2. Dotknąć symbol ◎. Zewnętrzny obwód grzewczy pola dwustrefowego zostanie załączony. Świeci się lampka kontrolna.
3. Ponownie dotknąć symbol ◎. Strefa smażenia zostanie włączona. Świeci się lampka kontrolna.

Wyłączanie strefy smażenia: dotknąć symbol ◎. Lampka kontrolna gaśnie. Strefa smażenia zostanie wyłączona.

Stopień mocy grzania można zmieniać na pulpitach obsługi obydwu pól grzejnych.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzejna wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego.

Jeśli wskaźnik wyświetla H, wówczas pole grzejne jest jeszcze gorące. Można na nim utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub roztopić kuwerturę. Gdy pole grzejne ostygnie, na wskaźniku pojawi się h. Wskaźnik gaśnie, gdy pole grzejne ostygnie w wystarczającym stopniu.

Nastawianie płyty grzejnej

Niniejszy rozdział opisuje, w jaki sposób nastawiać pola grzejne. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

Włączanie: dotknąć symbol ⏻. Rozbrzmiewa sygnał. Świeci się wskaźnik nad włącznikiem głównym i wskaźniki pól grzejnych ◯. Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: dotykać symbol ⏻, aż zgaśnie wskaźnik nad włącznikiem głównym i wskaźniki pól grzejnych ◯. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówka: Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 15 sekund.

Nastawianie pola grzejnego

W strefie nastawiania nastawia się żądane stopnie mocy grzania.

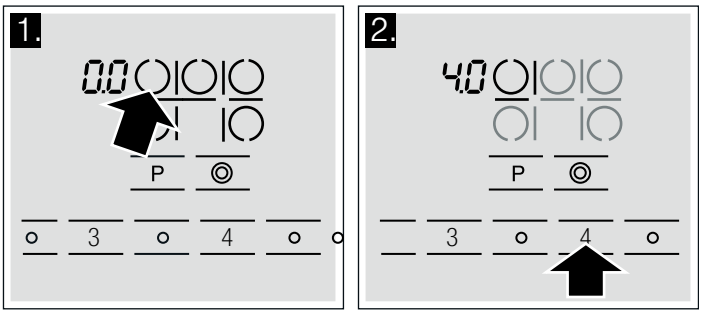
Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on w strefie nastawiania oznaczony symbolem o.

Nastawianie stopnia mocy grzania

1. Dotknąć symbol ◯, aby wybrać pole grzejne.
   Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się 0.0 oraz jasno świeci się symbol ◯ wybranego pola grzejnego.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



Wskazówka: Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego. Także przy najwyższej mocy element grzejny może się włączać i wyłączać.

Zmiana stopnia mocy grzania:

Wybrać pole grzejne i w strefie nastawiania nastawić żądany stopień mocy grzania do dalszego gotowania

Wyłączanie pola grzejnego:

Wybrać pole grzejne i w strefie nastawiania wybrać 0.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

Czasy gotowania i stopnie mocy grzania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

Podczas podgrzewania gęstych potraw należy je często mieszać.

Do gotowania używać 9 stopnia mocy grzania.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura, masło, miód	1-2	-
Żelatyna	1-2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw		
Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1.5-2.5	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3-4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak mrożony	2.5-3.5	20-30 min.
Gulasz mrożony	2.5-3.5	10-15 min.
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kluski, knedle	4.5-5.5	20-30 min.
Ryba	4-5*	10-15 min.
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min.
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3-4	8-12 min.

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min.
Ryż na mleku	1.5-2.5	25-35 min.
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min.
Gotowane ziemniaki	4-5	15-25 min.
Potrawy mączne, makarony	6-7*	6-10 min.
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3.5-4.5	15-60 min.
Warzywa	2.5-3.5	10-20 min.
Warzywa mrożone	3.5-4.5	10-20 min.
Gotowanie w szybkowarze	4-5	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min.
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min.
Gulasz	2.5-3.5	50-60 min.
Smażenie**		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min.
Sznycel, mrożony	6-7	8-12 min.
Kotlet, naturalny lub panierowany	6-7	8-12 min.
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min.
Pierś kurczaka (2 cm grubości)	5-6	10-20 min.
Pierś kurczaka, mrożona	5-6	10-30 min.
Ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min.
Ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min.
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min.
Langusty i krewetki	7-8	4-10 min.
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min.
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.5-4.5	smażenie ciągłe
Jajka sadzone	5-6	3-6 min.
Smażenie w głębokim tłuszczu (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**)		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8-9	-
Krokiety	7-8	-
Kuleczki z mięsa mielonego:	7-8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	-
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	5-6	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym	5-6	-
Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	-

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

Sensoryka smażenia

W przypadku korzystania z pola grzejnego z sensoryką smażenia, czujnik reguluje temperaturę patelni.

Korzyści podczas smażenia

Pole grzejne nagrzewa się wyłącznie wówczas, gdy jest to konieczne. Wpływa to na zmniejszenie zużycia energii. Olej i inne tłuszcze nie przegrzewają się.

Wskazówki

- Nigdy nie rozgrzewać tłuszczu bez nadzoru.
- Patelnię stawiać na środku pola grzejnego. Średnica spodu patelni powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego.
- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie regulator nie działa. Siatkową osłonę do patelni można stosować. Regulator wówczas działa.
- Należy używać wyłącznie tłuszczu przeznaczonego do smażenia. W przypadku smażenia na maśle, margarynie, oliwie z oliwek i smalcu stopień smażenia nastawiać na **min.**

Patelnia do sensoryki smażenia

Patelnia systemowa jako wyposażenie specjalne

Patelnię optymalną do smażenia przy użyciu sensoryki smażenia można kupić w specjalistycznych sklepach elektrycznych lub w internecie pod adresem www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach.

Podane poniżej stopnie smażenia dotyczą smażenia na patelni systemowej.

Wskazówka: Smażenie z sensoryką smażenia możliwe jest również na zwykłych patelniach. Patelnie należy wypróbować nastawiając najpierw niski stopień smażenia, a w razie konieczności, zwiększając go. Na wysokim stopniu smażenia patelnia może się przegrzać.

Stopnie smażenia

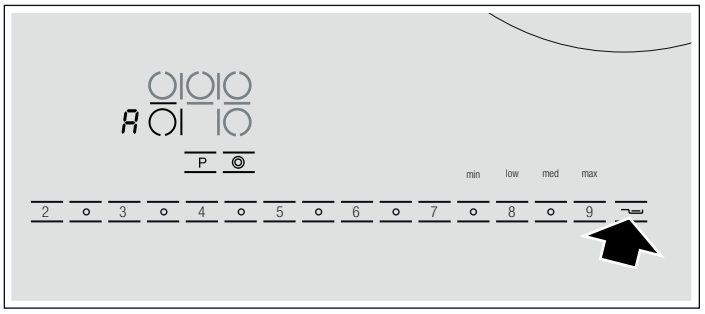
Stopień smażenia	Temperatura	Zastosowanie
max	wysoka	np. placki ziemniaczane, ziemniaki smażone i stek krwisty.
med	średnia - wysoka	np. cienkie mięso jak sznycel, panierowane produkty mrożone, potrawka, warzywa
low	niska - średnia	np. grube mięso, jak kotlety mielone i kiełbaski, ryba
min	niska	np. omlety, produkty smażone na maśle, oliwie lub margarynie

Nastawianie sensoryki smażenia

Należy wybrać z tabeli odpowiedni stopień smażenia. Postawić patelnię na polu grzejnym.

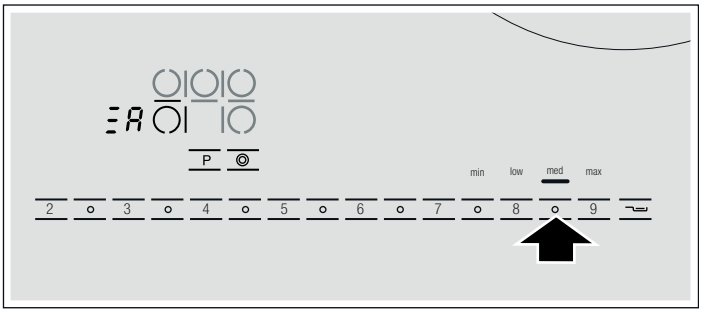
Płyta grzejna musi być włączona.

1. Dotknąć symbol . Na wyświetlaczu świeci się A. W menu wskaźników pojawiają się stopnie smażenia.



2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania, poniżej menu wskaźników, żądany stopień smażenia.

Sensoryka smażenia została aktywowana. Automatycznie włącza się duże pole dwustrefowe.



Symbol temperatury świeci się do momentu, aż osiągnięta zostanie temperatura smażenia. Następnie rozbrzmiewa sygnał. Symbol temperatury gaśnie.

3. Na patelnię położyć tłuszcz, a następnie potrawę. Obracać jak zwykle, żeby się nie przypaliło.

Wyłączanie sensoryki smażenia

W strefie nastawiania wybrać 0.

Tabela smażenia

Tabela pokazuje, jaki stopień smażenia odpowiedni jest dla danej potrawy. Czas smażenia zależy od rodzaju, wagi, grubości i jakości danego produktu.

Podane stopnie smażenia dotyczą smażenia na patelni systemowej. W przypadku smażenia na innych patelniach stopnie smażenia mogą odbiegać od tutaj podanych.

		Stopień smażenia	Łączny czas smażenia liczony od sygnału
Mięso	Sznycel, naturalny lub panierowany	med	6-10 min
	Filet	med	6-10 min
	Kotlet	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Steki krwiste (3 cm grubości)	max	6-8 min
	Steki średnio wypieczone lub dobrze wypieczone (3 cm grubości)	med	8-12 min
		low	10-20 min
	Pierś kurczaka (2 cm grubości)	low	8-20 min
	Kiełbaski parzone lub surowe	low	6-30 min
	Hamburgery / kotlety mielone	min	6-9 min
	Pieczeń rzymska	med	7-12 min
	Potrawka, gyros	med	6-10 min
	Mięso mielone	min	5-8 min
	Boczek		

* Kłaść na zimną patelnię

		Stopień smażenia	Łączny czas smażenia liczony od sygnału
Ryba	Ryba smażona	low	10-20 min
	Filet rybny, naturalny lub panierowany	low/med	10-20 min
	Langusty, krewetki	med	4-8 min
Potrawy z jaj	Naleśniki	med	smażenie ciągłe
	Omlety	min	smażenie ciągłe
	Jajka sadzone	min/med	2-6 min
	Jajecznica	min	2-4 min
	Cesarski omlet	low	10-15 min
	Francuskie tosty	low	smażenie ciągłe
Ziemniaki	Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach	max	6-12 min
	Ziemniaki smażone z surowych ziemniaków*	low	15-25 min
	Placki ziemniaczane	max	smażenie ciągłe
	Ziemniaki glazurowane	med	10-15 min
Warzywa	Czosnek/ cebula	min	2-10 min
	Cukinia, oberżyna	low	4-12 min
	Papryka, zielone szparagi	low	4-15 min
	Grzyby	med	10-15 min
	Warzywa glazurowane	med	6-10 min
Produkty mrożone	Sznycel	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Pierś kurczaka	min	10-30 min
	Gyros, kebab	med	10-15 min
	Filet rybny, naturalny lub panierowany	low	10-20 min
	Paluszki rybne	med	8-12 min
	Frytki	med/max	4-6 min
	Potrawy z patelni/ warzywa z patelni	min	8-15 min
	Sajgonki	low	10-30 min
	Camembert / ser	low	10-15min
Inne	Camembert / ser	low	7-10 min
	Gotowe suche potrawy z dodatkiem wody, np. potrawy makaronowe z patelni	min	4-6 min
	Grzanki	low	6-10 min
	Prażenie migdałów / orzechów / orzeszków pinii*	min	3-7 min

* Kłaść na zimną patelnię

Programy smażenia

Programy smażenia odnoszą się wyłącznie do smażenia na patelni systemowej.

Używając programów smażenia można przyrządzić następujące potrawy:

Program smażenia	Potrawa
P1	Sznycel
P2	Pierś kurczaka, cordon bleu
P3	Stek krwisty
P4	Stek średnio lub dobrze wypieczony
P5	Ryba
P6	Potrawy z patelni / warzywa z patelni, mrożone
P7	Piekarnik - frytki, mrożone
P8	Naleśniki
P9	Omlety, jajka

Nastawianie programów smażenia

Wybrać pole grzejne.

1. Dotknąć symbol P. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się P0.
2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany program smażenia.

Program smażenia jest włączony.

Symbol temperatury świeci się do momentu, aż osiągnięta zostanie temperatura smażenia. Następnie rozbrzmiewa sygnał. Symbol temperatury gaśnie.

Na patelnię położyć tłuszcz, a następnie potrawę. Obracać jak zwykle, żeby się nie przypaliło.

Wyłączanie programów smażenia

W strefie nastawiania ustawić na 0.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzejnej przez dzieci.

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Włączanie: dotykać symbol przez ok. 4 sekundy. Symbol świeci się przez 4 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

Wyłączanie: dotykać symbol przez ok. 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

W momencie wyłączenia płyty grzejnej zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze automatycznie aktywowane.

Włączanie i wyłączanie

Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

Timer

Timer spełnia 2 różne funkcje:

- Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie.
- Jako minutnik.

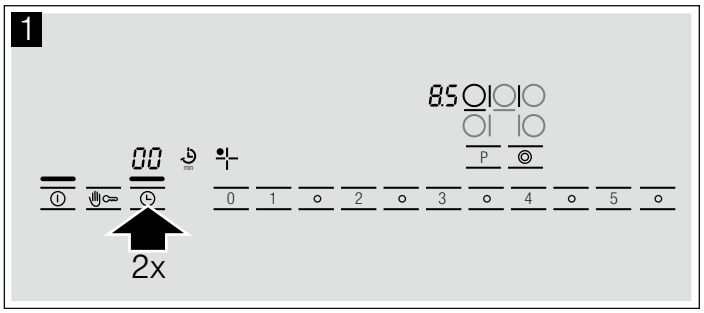
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

Dla wybranego pola grzejnego wprowadzić czas trwania. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

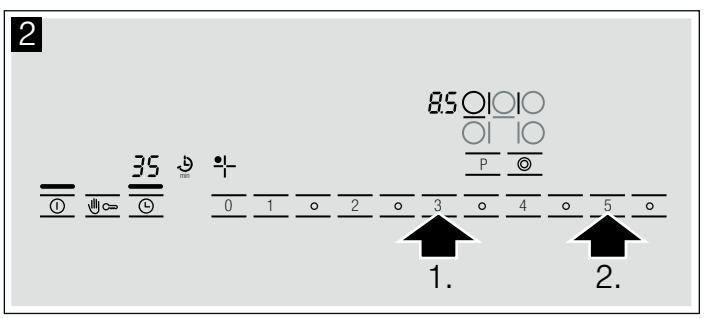
Nastawianie czasu trwania

Pole grzejne musi być wybrane i ustawione.

1. Dwukrotnie dotknąć symbol . Świeci się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego. Pojawia się symbol , a na wskaźniku timera świeci się 00.



2. W ciągu następnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas trwania.



Czas trwania upływa.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłącza się. Na wskaźniku pola grzejnego świeci się 0.0. Rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się 00 przez 10 sekund. Dotknąć symbol . Wskaźniki gasną i sygnał wyłącza się.

Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Wybrać pole grzejne i dwukrotnie dotknąć symbol . W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na 00.

Funkcja timera w przypadku zastosowania sensoryki smażenia

Podczas smażenia z wykorzystaniem sensoryki smażenia nastawiony czas trwania włącza się dopiero, gdy zostanie osiągnięta temperatura wybranego zakresu.

Wskazówka: Czas trwania można nastawić do 99 minut.

Wskazówki

- Jeśli ustawiony jest minutnik, na wskaźniku timera zawsze wyświetla się czas odliczany przez minutnik. Aby sprawdzić czas gotowania na danym polu grzejnym, należy wybrać pole grzejne i dwukrotnie dotknąć symbol . Czas gotowania pojawia się na 10 sekund na wskaźniku timera.
- Jeśli zostały ustawione czasy trwania dla kilku pól grzejnych, na wskaźniku timera zawsze pojawia się czas dotyczący wybranego pola grzejnego.
- Czas trwania można nastawić do 99 minut.

Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest ustawienie czasu trwania dla wszystkich pól grzejnych. Po włączeniu każdego z pól grzejnych rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

Wskazówka: Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzejnego.

Wybrać pole grzejne i dwukrotnie dotknąć symbol ◷. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na 00.

Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień.

Sposób nastawiania

1. Dotknąć symbol ◷, wskaźnik 🔔 minutnika zaświeci się. Na wskaźniku timera świeci się 00.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany czas.

Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się 00. Wskaźnik 🔔 minutnika świeci się. Po 10 sekundach wskaźnik wyłącza się.

Korekta nastawionego czasu

Dotknąć symbol ◷, wskaźnik 🔔 minutnika zaświeci się. W strefie nastawiania ustawić żądany czas.

Automatyczne ograniczenie czasu

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czasu i ustawienia nie zostaną zmienione, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego świeci się F8.

Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można przeprowadzić nowe ustawienia.

Kiedy aktywowane zostanie ograniczenie czasu, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 do 10 godzin).

Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania pulpitu obsługi płyta grzejna jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, płyta wyposażona jest w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbol ✋. Rozlega się sygnał. Pulpit obsługi jest zablokowany na 30 sekund. Można wytrzeć pulpit obsługi bez zmiany ustawień.

Wskazówka: Włącznik główny nie jest objęty funkcją blokady ustawień. Płytę grzejną można wyłączyć w każdej chwili.

Ustawienia podstawowe|

Urządzenie ma wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskazanie	Funkcja
c 1	**Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi**
	0 wyłączone.*
	1 włączone.
c2	**Sygnał**
	0 wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.
	1 włączony tylko sygnał błędnej obsługi.
	2 włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
c5	**Automatyczny timer**
	0 wyłączony.*
	1-99 czas, po upływie którego wyłączają się pola grzejne.
c6	**Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu**
	1 10 sekund.*
	2 30 sekund.
	3 1 minuta.
c7	**Włączanie dodatkowych obwodów grzewczych**
	0 wyłączone.
	1 włączone.
	2 ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzejnego.*

* Ustawienie podstawowe

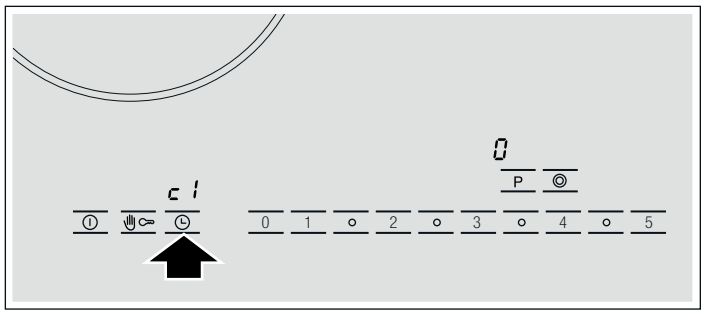
Wskazanie	Funkcja
c9	**Czas wyboru pola grzejnego**
	0 Nieograniczony: w każdej chwili można nastawić ostatnio wybrane pole grzejne bez dokonywania nowego wyboru.*
	1 Ostatnio wybrane pole grzejne można nastawić w ciągu 10 sekund po dokonaniu wyboru, po upływie tego czasu trzeba ponownie wybrać pole grzejne.
c0	**Przywrócenie ustawień podstawowych**
	0 wyłączone.
	1 włączone.

* Ustawienie podstawowe

Zmiana ustawień podstawowych

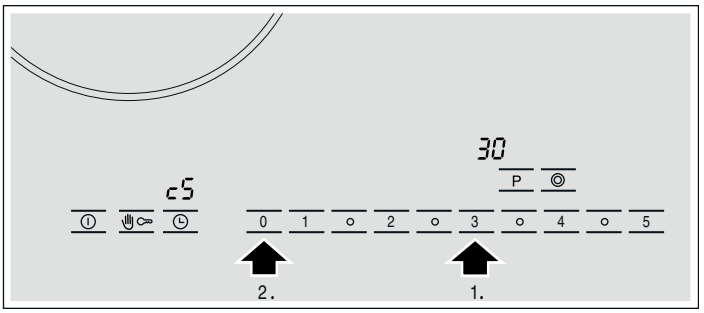
Płyta grzejna musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzejną.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbol ◷ przez 4 sekundy.



Na wyświetlaczu po lewej stronie pojawia się c 1, po prawej 0.

3. Dotykać symbol ◷ tyle razy, aż na wyświetlaczu po lewej stronie pojawi się żądane wskazanie.
4. W strefie nastawiania ustawić żądaną wielkość.



5. Dotykać symbol ◷ przez 4 sekundy.

Ustawienie zostało aktywowane.

Wyłączanie

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym i ustawić na nowo.

Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Ceramika szklana

Płytę grzejną należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu pozostałości po gotowaniu nie przywierają zbyt mocno.

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Nigdy nie używać:

- nierozcieńczonego płynu do mycia naczyń
- środków przeznaczonych do stosowania w zmywarce
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Silne zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednią skrobaczkę do szkła można nabyć również w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Rama płyty grzejnej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzejnej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Użyć wyłącznie ciepłego roztworu środka myjącego.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

Usuwanie usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami.

Wskazanie	Usterka	Rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
E miga	Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
Er + liczba	Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po 30 sekundach. Wezwać serwis, jeśli wskazanie ponownie się pojawi.
F2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzejne zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć powierzchnię obsługi pola grzejnego.*
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolną powierzchnię obsługi.*
F7	Uszkodzony czujnik smażenia.	Potwierdzić komunikat o usterce poprzez dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi. Można gotować bez sensoryki smażenia. Wezwać serwis.
F8	Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.

* Nie stawiać gorących garnków w pobliżu, ani na pulpicie obsługi

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem.

Numer E i numer FD:

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się w metryczce urządzenia.

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

CS Obsah

Bezpečnostní pokyny ... **14**
Příčiny poškození ... 15
Ochrana životního prostředí ... **15**
Likvidace neohrožující životní prostředí ... 15
Tipy, jak ušetřit energii ... 15
Seznámení se spotřebičem ... **16**
Ovládací panel ... 16
Varné zóny ... 16
Ukazatel zbytkového tepla ... 16
Nastavení varné desky ... **17**
Zapnutí a vypnutí varné desky ... 17
Nastavení varné zóny ... 17
Tabulka pro vaření ... 17
Pečení se senzory ... **18**
Pánev pro pečení se senzory ... 19
Stupně pečení ... 19
Nastavení pečení se senzory ... 19
Tabulka pečení masa ... 19
Programy pro pečení ... 20
Dětská pojistka ... **21**
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky ... 21
Automatická dětská pojistka ... 21
Timer ... **21**
Varná zóna se má automaticky vypnout ... 21
Automatický timer ... 21
Kuchyňský budík ... 21
Automatické časové omezení ... **22**
Blokování při utírání ... **22**
Základní nastavení ... **22**
Změna základních nastavení ... 23
Čištění a údržba ... **23**
Sklokeramika ... 23
Rám varné desky ... 23
Odstranění poruchy ... **24**
Zákaznický servis ... **24**

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití, návod k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Nepoužívejte žádné krycí desky nebo nevhodné ochranné mříže za účelem zajištění bezpečnosti dětí. Mohou vést k nehodám způsobeným např. přehřátím, vznícením nebo prasknutím materiálu.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí úrazu!

Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmy, které přetečou	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádobí.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Spotřebič vybalte a obaly ekologicky zlikvidujte.

Likvidace neohrožující životní prostředí

Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2002/96/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

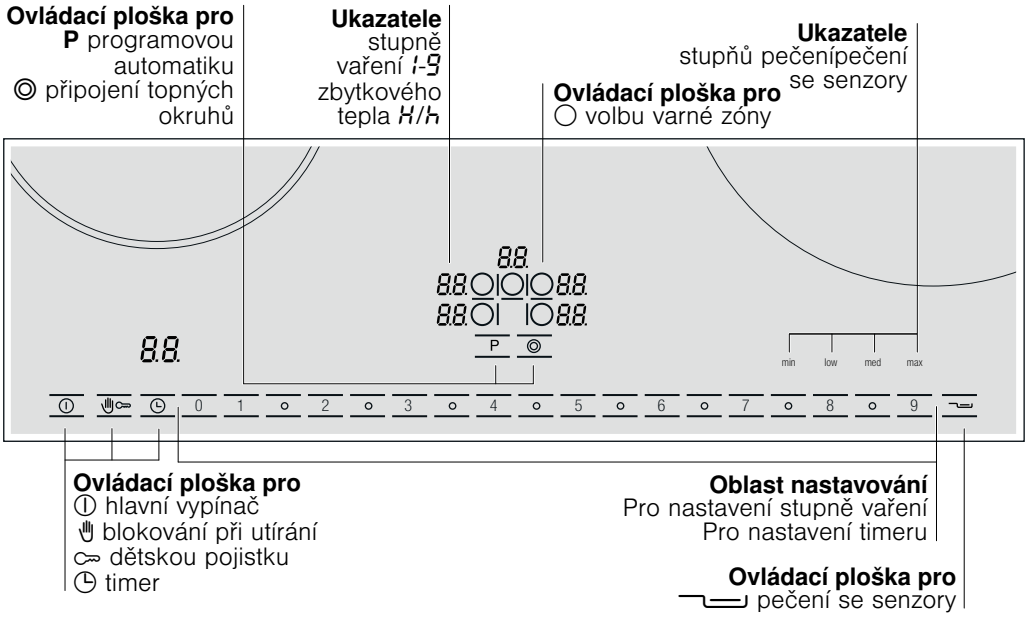
Tipy, jak ušetřit energii

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na *straně 2* naleznete přehled typů s rozměry.

Ovládací panel



Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Pokud se současně dotknete více políček, zůstanou nastavení beze změny. Tak můžete například otřít nečistoty v oblasti nastavování.
- Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.

Varné zóny

	Varná zóna	Připojení a odpojení
◯	Jednookruhová varná zóna	
◎	Dvouokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu připojení ◎.
◎	Trojokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu připojení topných okruhů ◎ , zapne se 2. topný okruh.
		Znovu se dotkněte symbolu připojení topných okruhů ◎ , zapne se 3. topný okruh.

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel.

Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

Varné zóny s můstkovým topným tělesem

U těchto varných zón lze dvě jednotlivé varné zóny pomocí můstkového topného tělesa spojit do velké pečicí zóny.

V normálním provozu fungují obě tyto varné zóny jako běžná jednookruhová a dvouokruhová varná zóna.

Zapnutí můstkového topného tělesa: Jednookruhová varná zóna musí být vypnutá.

1. Zapněte dvouokruhovou varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu ◎. Připojí se vnější topný okruh dvouokruhové varné zóny. Kontrolka svítí.
3. Znovu se dotkněte symbolu ◎. Zapne se také pečicí zóna. Kontrolka svítí.

Vypnutí pečicí zóny: Znovu se dotkněte symbolu ◎. Kontrolka zhasne. Pečicí zóna se vypne.

Stupeň vaření můžete volitelně měnit ovládacími panely obou varných zón.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí H, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na h. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ⏻. Zazní akustický signál. Rozsvítí se ukazatel nad hlavním vypínačem a ukazatele varných zón ◯. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ⏻, dokud ukazatel nad hlavním vypínačem a ukazatele varných zón ◯ nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění: Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 15 sekund vypnuté.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

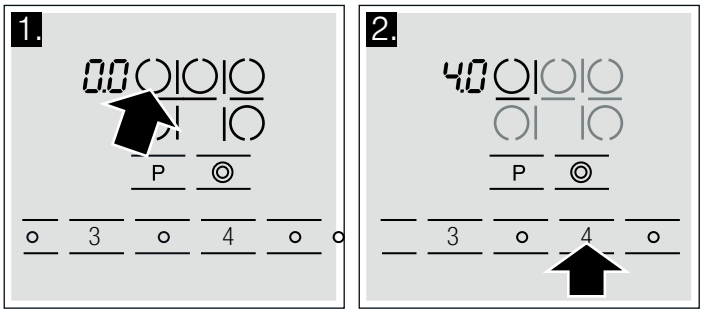
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. V oblasti nastavování je vyznačený symbolem o.

Nastavení stupně vaření

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu ◯ .
Na ukazateli stupně vaření svítí 0.0 a symbol ◯ pro volbu varné zóny svítí jasně.

2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



Upozornění: Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Změna stupně vaření:

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.

Vypnutí varné zóny:

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte 0.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Při ohřívání hustých pokrmů tyto pokrmy v pravidelných intervalech míchejte.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med	1-2	-
Želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový eintopf)	1-2	-
Mléko**	1.5-2.5	-
Ohřívání párků ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Zmrazený špenát	2.5-3.5	20-30 min
Zmrazený guláš	2.5-3.5	10-15 min
Dovařování, svařování		
Knedlíky	4.5-5.5	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2-3	15-30 min
Mléčná rýže	1.5-2.5	25-35 min
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min
Vařené loupané brambory	4-5	15-25 min
Těstoviny	6-7*	6-10 min
Eintopf, polévky	3.5-4.5	15-60 min
Zelenina	2.5-3.5	10-20 min
Zelenina, zmrazená	3.5-4.5	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
Rolády	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	4-5	60-100 min
Guláš	2.5-3.5	50-60 min
Pečení**		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min
Řízek, zmrazený	6-7	8-12 min
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
Drůbeží prsa (silná 2 cm)	5-6	10-20 min
Drůbeží prsa, zmrazená	5-6	10-30 min
Ryby a rybí filé přírodní	5-6	8-20 min
Ryby a rybí filé obalované	6-7	8-20 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Scampi a garnáti	7-8	4-10 min
Zmrazené směsi	6-7	6-10 min
Palačinky	6-7	postupně
Omelety	3.5-4.5	postupně
Volská oka	5-6	3-6 min
Fritování (postupně fritujte porce po 150-200 g v 1-2 l oleje**)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety	7-8	-
Kuličky z mletého masa	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Maso obalované nebo v pivním těstíčku	5-6	-
Zelenina, houby obalované nebo v pivním těstíčku	5-6	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4-5	-

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

Pečení se senzory

Pokud používáte varnou zónu se senzory, teplotu pánve reguluje senzor.

Výhody při pečení

Varná zóna hřeje, jen pokud je to nutné. Ušetříte tak energii. Olej a tuk se nepřehřeje.

Upozornění

- Tuk nikdy neohřívejte bez dozoru.
- Položte pánev doprostřed varné zóny. Dno pánve by mělo mít správný průměr.
- Pánev nepřikrývejte pokličkou. Regulátor by jinak nefungoval. Pokud použijete ochranné síto na pánev, regulátor funguje.
- Používejte výhradně tuk vhodný ke smažení. U másla, margarínu, olivového oleje nebo vepřového sádla použijte stupeň pečení **min**.

Pánev pro pečení se senzory

Systémová pánev jako zvláštní příslušenství

Pánev, která je optimálně vhodná pro pečení se senzory, můžete zakoupit také v prodejně s elektrospotřebiči nebo na www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

Dostupnost a možnosti objednání on-line jsou v jednotlivých zemích rozdílné.

Níže uvedené stupně pečení jsou přizpůsobené pro systémovou pánev.

Upozornění: Pečení se senzory je možné i s jinými pánvemi. U těchto pánví vyzkoušejte nejprve nižší stupně pečení a případně stupeň pečení změňte. Při vyšším stupni pečení může dojít k přehřátí pánve.

Stupně pečení

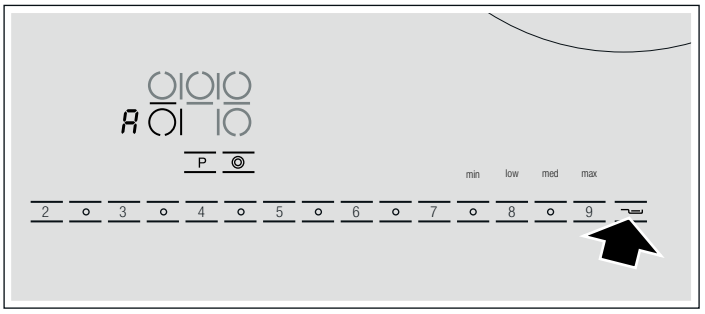
Stupeň pečení	Teplota	Vhodné pro
max.	vysoká	např. bramboráky, opékané brambory nebo krvavé steaky
med	střední - vysoká	např. slabé opékané potraviny, jako řízky, obalované zmrazené potraviny, maso na nudličky, zelenina
low	nízká - střední	např. silnější opékané potraviny, jako frikadely a párky, ryby
min	nízká	např. omelety, pokrmy pečené na másle, olivovém oleji nebo margarínu

Nastavení pečení se senzory

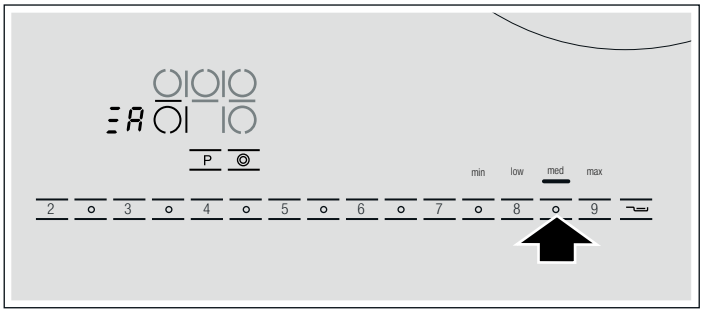
Podle tabulky zvolte vhodný stupeň pečení. Položte pánev na varnou zónu.

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli se rozsvítí A. V nabídce se zobrazí možné stupně pečení.



2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování z nabídky požadovaný stupeň pečení. Pečení se senzory bylo aktivováno. Automaticky se zapne velká dvouokruhová varná zóna.



Dokud není dosažena teplota pečení, svítí symbol teploty. Poté zazní akustický signál. Symbol teploty zhasne.

3. Vložte do pánve tuk na pečení a poté pokrm.

Obracejte podle potřeby, aby se nic nepřipálilo.

Vypnutí pečení se senzory

V oblasti nastavování nastavte 0.

Tabulka pečení masa

V tabulce je uvedeno, který stupeň pečení je vhodný pro určitý pokrm. Doba pečení může záviset na druhu, hmotnosti, tloušťce a kvalitě potravin.

Uvedené stupně pečení jsou přizpůsobené pro systémovou pánev. U jiných pánví mohou být stupně pečení odlišné.

		Stupeň pečení	Celková doba pečení od zaznění signálního tónu
Maso	Řízek, přírodní nebo obalovaný	med	6-10 min
	Filé	med	6-10 min
	Kotleta	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Steaky krvavé (silné 3 cm)	max	6-8 min
	Steaky středně nebo hodně propečené (silné 3 cm)	med	8-12 min
	Drůbeží prsa (silná 2 cm)	low	10-20 min
	Párky vařené nebo syrové	low	8-20 min
	Hamburgery / frikadely	low	6-30 min
	Jemná sekaná	min	6-9 min
	Maso na nudličky, gyros	med	7-12 min
	Mleté maso	med	6-10 min
	Špek	min	5-8 min

* Dejte do studené pánve

		Stupeň pečení	Celková doba pečení od zaznění signálního tónu
Ryby	Pečené ryby	low	10-20 min
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low/med	10-20 min
	Scampi, garnáti	med	4-8 min
Vaječné pokrmy	Palačinky	med	postupné smažení
	Omelety	min	postupné smažení
	Volské oko	min/med	2-6 min
	Míchaná vejce	min	2-4 min
	Císařský trhanec	low	10-15 min
	Chudí rytíři /francouzské toasty	low	postupné smažení
Brambory	Opékané brambory z brambor vařených ve slupce	max	6-12 min
	Opékané brambory ze syrových brambor*	low	15-25 min
	Bramboráky	max	postupné smažení
	Glazované brambory	med	10-15 min
Zelenina	Česnek/cibule	min	2-10 min
	Cuketa, baklažány	low	4-12 min
	Paprika, zelený chřest	low	4-15 min
	Houby	med	10-15 min
	Glazovaná zelenina	med	6-10 min
Zmrazené potraviny	Řízky	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Drůbeží prsa	min	10-30 min
	Gyros, kebab	med	10-15 min
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10-20 min
	Rybí prsty	med	8-12 min
	Hranolky	med/max	4-6 min
	Zmrazené směsi/zmrazené zeleninové směsi	min	8-15 min
	Jarní závitky	low	10-30min
	Camembert / sýr	low	10-15min
Ostatní	Camembert / sýr	low	7-10 min
	Instantní hotové pokrmy s přidanou vodou, např. těstovinové pokrmy	min	4-6 min
		low	6-10 min
	krutony	min	3-7 min
	Pražené mandle / ořechy / piniová semínka*		

* Dejte do studené pánve

Programy pro pečení

Programy pro pečení používejte výhradně se systémovou pánví.

Pomocí programů pro pečení můžete připravovat následující pokrmy:

Program pro pečení	Pokrm
P1	Řízky
P2	Drůbeží prsa, Cordon bleu
P3	Steak krvavý
P4	Steak středně nebo hodně propečený
P5	Ryby
P6	Zmrazené směsi / zmrazené zeleninové směsi
P7	Hranolky do pečicí trouby, zmrazené
P8	Palačinky
P9	Omelety, vejce

Nastavení programů pro pečení

Zvolte varnou zónu.

1. Dotkněte se symbolu P. Na ukazateli stupně vaření svítí P0.
2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný program pro pečení.

Program pro pečení je zapnutý.

Dokud není dosažena teplota pečení, svítí symbol teploty ≡. Poté zazní akustický signál. Symbol teploty ≡ zhasne.

Vložte do pánve tuk na pečení a poté pokrm. Obracejte podle potřeby, aby se nic nepřipálilo.

Vypnutí programů pro pečení

V oblasti nastavování nastavte 0.

Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu ⊂⊃. Na dobu 4 sekund se rozsvítí symbol ⊂⊃. Varná deska je zablokovaná.

Vypnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu ⊂⊃. Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Postup pro zapnutí automatické dětské pojistky je popsaný v kapitole Základní nastavení.

Timer

Timer lze používat dvěma různými způsoby:

- Varná zóna se má automaticky vypnout.
- Jako kuchyňský budík.

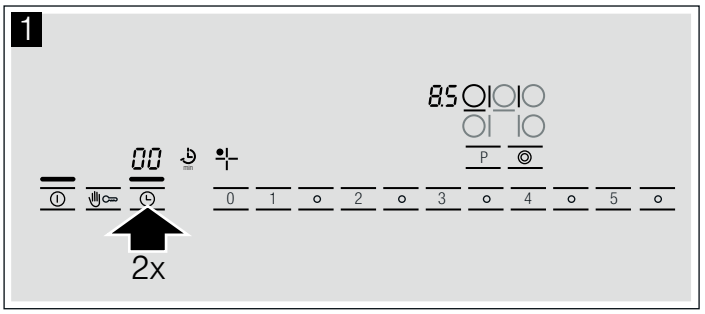
Varná zóna se má automaticky vypnout

Pro požadovanou varnou zónu zadáte dobu trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

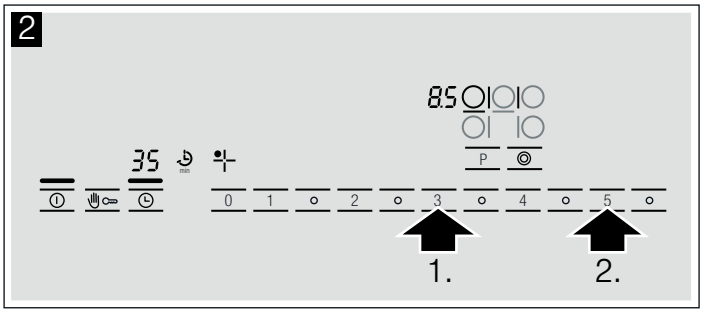
Nastavení doby trvání

Musí být zvolená a nastavená varná zóna.

1. Dvakrát se dotkněte symbolu ◷. Ukazatel ⊹ požadované varné zóny svítí. Zobrazí se symbol ◷ a na ukazateli timeru se rozsvítí 00.



2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu trvání.



Doba trvání se začne odměřovat.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí doby trvání se varná zóna vypne. Na ukazateli varné zóny svítí 0.0. Zazní akustický signál. Na ukazateli timeru svítí 10 sekundy 00. Dotkněte se symbolu ◷. Ukazatele zhasnou a signální tón utichne.

Oprava nebo vymazání doby trvání

Zvolte varnou zónu a dvakrát se dotkněte symbolu ◷. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na 00.

Funkce timeru u pečení se senzory

Pokud pečete se senzory, začne se doba trvání odměřovat teprve tehdy, až je dosaženo teploty pro zvolené rozmezí.

Upozornění: Dobu trvání můžete nastavovat až na 99 minut.

Upozornění

- Pokud jste nastavili kuchyňský budík, na ukazateli timeru se bude zobrazovat čas kuchyňského budíku. Pro zjištění doby trvání pro některou varnou zónu zvolte příslušnou varnou zónu a dvakrát se dotkněte symbolu ◷. Na ukazateli timeru se na 10 sekund zobrazí doba trvání.
- Pokud jste nastavili dobu trvání pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli timeru vždy doba trvání zvolené varné zóny.
- Dobu trvání můžete nastavovat až na 99 minut.

Automatický timer

Pomocí této funkce můžete předvolit dobu trvání pro všechny varné zóny. Při každém zapnutí varné zóny se začne odpočítávat předvolená doba trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro zapnutí automatického timeru je popsaný v kapitole Základní nastavení.

Upozornění: Můžete změnit dobu trvání pro některou varnou zónu nebo automatický timer pro varnou zónu vypnout:

Zvolte varnou zónu a dvakrát se dotkněte symbolu ◷. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na 00.

Kuchyňský budík

S kuchyňským budíkem můžete nastavit dobu až 99 minut. Je nezávislý na všech ostatních nastaveních.

Takto provedete nastavení

1. Dotýkejte se symbolu ◷, dokud se nerozsvítí ukazatel 🔔 pro kuchyňský budík. Na ukazateli timeru svítí 00.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas.

Po několika sekundách se začne čas odměřovat.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zazní akustický signál. Na ukazateli timeru svítí 00. Ukazatel 🔔 pro kuchyňský budík svítí. Po 10 sekundách se ukazatel vypne.

Změna času

Dotýkejte se symbolu ◷, dokud se nerozsvítí ukazatel 🔔 pro kuchyňský budík. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas.

Automatické časové omezení

Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny svítí F8.

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Blokování při utírání

Pokud chcete ovládací panel utřít, když je varná deska zapnutá, mohla by se změnit nastavení.

Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu ✋. Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otřít, aniž by se změnila nastavení.

Upozornění: Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoli vypnout.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit dle svých vlastních zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
c1	**Automatická dětská pojistka**
	0 Vypnutá.*
	1 Zapnutá.
c2	**Signální tón**
	0 Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání je vypnutý.
	1 Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládání.
	2 Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání.*
c5	**Automatický timer**
	0 Vypnutý.*
	1-99 Doba, po které se varné zóny vypnou.
c6	**Doba trvání signálu timeru**
	1 10 sekund.*
	2 30 sekund.
	3 1 minuta.
c7	**Připojení topných okruhů**
	0 Vypnuté.
	1 Zapnuté.
	2 Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
c9	**Doba volby varné zóny**
	0 Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli zvolit znovu.*
	1 Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.

* Základní nastavení

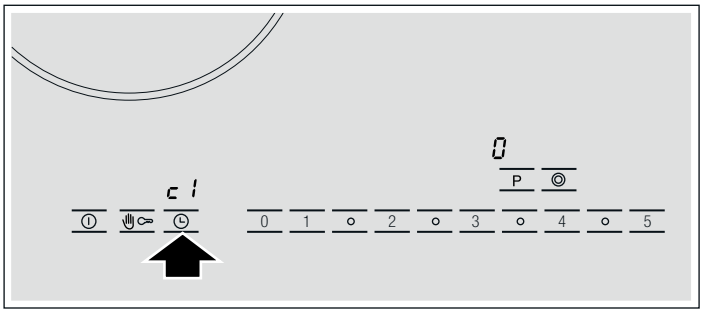
Ukazatel	Funkce
c0	**Resetování na základní nastavení**
	0 Vypnuté.
	1 Zapnuté.

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

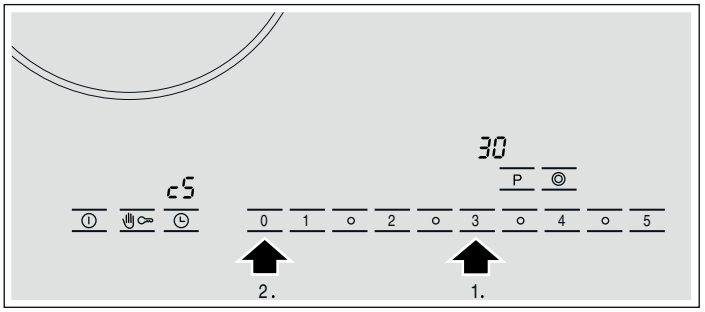
Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu ◷.



Na levém displeji se zobrazí c 1, na pravém displeji 0.

3. Dotýkejte se symbolu ◷ tolikrát, dokud se na levém displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



5. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu ◷.

Nastavení bylo aktivováno.

Vypnutí

Pro opuštění základního nastavení vypněte varnou desku hlavním vypínačem a znovu ji nastavte.

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky.

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Sklokeramika

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřipečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo obdržíte také u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění poruchy

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost.
Než zavoláte servis, věnujte pozornost následujícím pokynům.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
E bliká	Ovládací ploška je vlhká nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
Er + číslo	Porucha elektroniky.	Spotřebič vypněte a cca po 30 sekundách znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříňce. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis.
F2	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte ovládací plošky varné zóny.*
F4	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte libovolné ovládací plošky.*
F7	Vadný senzor pro pečení se senzory.	Dotknutím se ovládací plošky potvrďte chybové hlášení. Můžete vařit bez funkce pečení se senzory. Zavolejte servis.
F8	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.

* Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce.

Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis.

Číslo E a číslo FD:

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

ru Оглавление

Правила техники безопасности ... **25**
Причины повреждений ... 26
Охрана окружающей среды ... **27**
Экологически чистая утилизация ... 27
Рекомендации по экономии электроэнергии ... 27
Знакомство с прибором ... **27**
Панель управления ... 27
Конфорки ... 28
Индикатор остаточного тепла ... 28
Настройка варочной панели ... **28**
Включение и выключение варочной панели ... 28
Регулировка конфорок ... 28
Таблица приготовления ... 29
Сенсорный режим жарения ... **30**
Сковороды для жарения в сенсорном режиме ... 30
Режимы жарения ... 30
Настройка сенсорного режима жарения ... 30
Таблица для жарения ... 31
Программы жарения ... 32
Блокировка для безопасности детей ... **32**
Включение и выключение блокировки для безопасности детей ... 32
Автоматическая блокировка для безопасности детей ... 32
Таймер ... **33**
Автоматическое отключение конфорок ... 33
Автоматический таймер ... 33
Бытовой таймер ... 33
Автоматическое ограничение времени ... **33**
Защита при вытирании ... **34**
Базовые установки ... **34**
Изменение базовых установок ... 35
Очистка и уход ... **35**
Стеклокерамика ... 35
Рама варочной панели ... 35
Устранение неисправностей ... **36**
Сервисная служба ... **36**

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

⚠ Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Не используйте крышки или неподходящие защитные решётки для безопасности детей. Их использование может привести к опасным ситуациям из-за перегрева, воспламенения или растрескивания материалов.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.

- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность ожога!

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Экологически чистая утилизация

Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

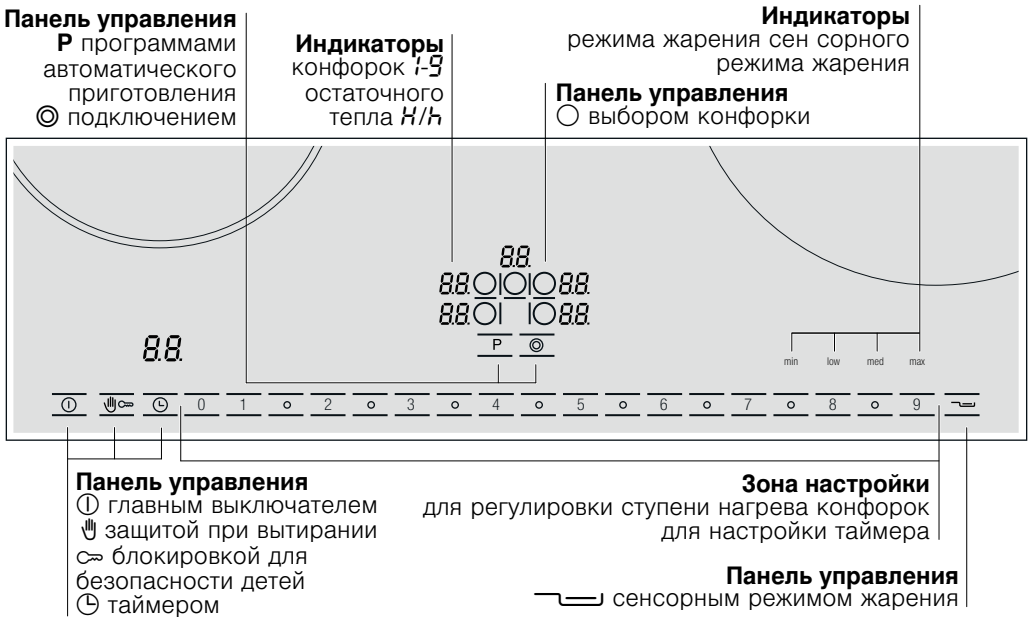
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10минут до истечения времени приготовления.

Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдёте описание основных типов с указанием размеров.

Панель управления



Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.
- Следите за тем, чтобы панель управления была сухой. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

Конфорки

	Конфорка	Подключение и отключение
◯	Одноконтурная конфорка	
◎	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ◎.
◎	Трёхконтурная конфорка	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу подключения ◎ , подключается второй нагревательный контур.
		Еще раз прикоснитесь к символу подключения ◎ , подключается третий нагревательный контур.
Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор.		
Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установка.		

Конфорки с соединяющим нагревательным элементом

С помощью соединяющего нагревательного элемента можно объединить две отдельные конфорки в одну большую зону нагрева для жаровни.

В нормальном режиме эти конфорки работают как обычные одноконтурные и двухконтурные конфорки.

Подключение соединяющего нагревательного элемента: одноконтурная конфорка должна быть выключена.

1. Включите двухконтурную конфорку.
2. Прикоснитесь к символу ◎. Включается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки. Загорается индикатор.
3. Ещё раз прикоснитесь к символу ◎. Включается зона нагрева для жаровни. Загорается индикатор.

Отключение зоны нагрева для жаровни: ещё раз прикоснитесь к символу ◎. Индикатор гаснет. Зона нагрева для жаровни выключается.

Ступень нагрева можно изменить с панелей управления обеих конфорок.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ H, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на h. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется главным выключателем.

Включение: прикоснитесь к символу ⏻. Раздаётся сигнал. Загораются индикатор главного выключателя и индикаторы конфорок ◯. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ⏻, пока индикатор над главным выключателем и индикаторы конфорок ◯ не погаснут. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указание: Варочная панель автоматически выключается примерно через 15 секунд после выключения всех конфорок.

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

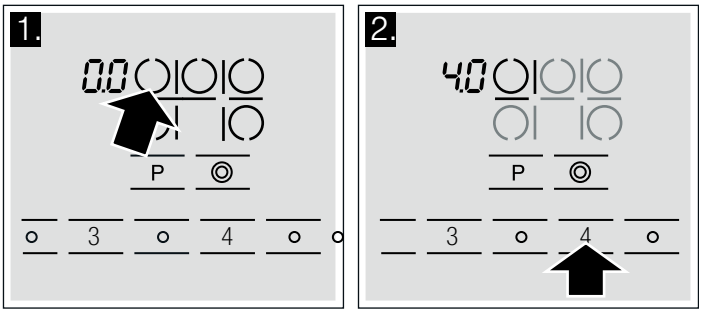
Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, В зоне настроек она обозначена символом o.

Установка ступени нагрева конфорки

1. Прикоснитесь к символу ◯ для выбора конфорки.
   На индикаторе ступени нагрева конфорки загорается символ 0.0 и символ ◯ выбора конфорок горит ярким светом.
2. Установите нужную ступень нагрева конфорки в зоне настройки.



Указание: Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Изменение ступени нагрева конфорки:

Выберите конфорку и установите требуемую ступень слабого нагрева в зоне настройки.

Выключение конфорки:

Выберите конфорку и установите 0 в зоне настройки.

Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

	Ступень слабого нагрева	**Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин**
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мёд	1-2	-
Желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1,5-2,5	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2,5-3,5	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2,5-3,5	10-15 мин
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клёцки, фрикадельки	4,5-5,5	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, «бешамель»	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, «бернез», голландский соус	3-4	8-12 мин
Варка, варка на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1,5-2,5	25-35 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3,5-4,5	15-60 мин
Овощи	2,5-3,5	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3,5-4,5	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушёное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2,5-3,5	50-60 мин
Жарение**		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивная в панировке или без неё	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 мин
Грудка птицы (2 см толщиной)	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3,5-4,5	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты	7-8	-
Мясные шарики	7-8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6-7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	5-6	-
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре	5-6	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Сенсорный режим жарения

Если вы пользуетесь конфоркой с сенсорным режимом жарения, температуру сковороды регулирует сенсор.

Преимущества при жарении

Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.

Указания

- Никогда не разогревайте жир без присмотра.
- Ставьте сковороду на середину конфорки. Следите за тем, чтобы диаметр дна сковороды был подходящим.
- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе система регулировки работать не будет. Можно использовать сито для защиты от брызг, система регулировки будет работать.
- Используйте только жир, подходящий для жарения. Если вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, оливковое масло или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения **min**.

Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Системная сковорода в качестве спецпринадлежности

Сковороду, которая оптимально подходит для жарки в сенсорном режиме жарения, Вы можете купить в специализированном магазине электроники или через www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей on-line может различаться в зависимости от страны.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды.

Указание: Сенсорный режим жарения можно использовать и с обычными сковородами. Сначала проверьте сковороды в режиме жарения min, а при необходимости измените режим. При более мощном режиме жарения сковорода может перекалиться.

Режимы жарения

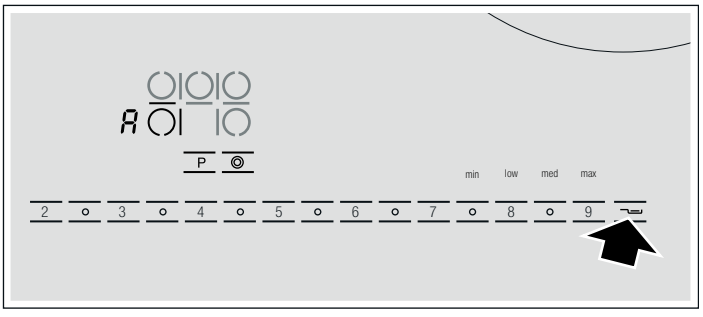
Режим жарения	Температура	Подходят для
max	высокая	для картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя - высокая	для жарки тонких кусков: шницелей, продуктов глубокой заморозки в панировке, бефстроганов, овощей
low	низкая - средняя	для жарки толстых кусков: рубленые котлеты и колбаски, рыба
мин	низкая	для омлетов, для обжаривания в оливковом или сливочном масле или в маргарине

Настройка сенсорного режима жарения

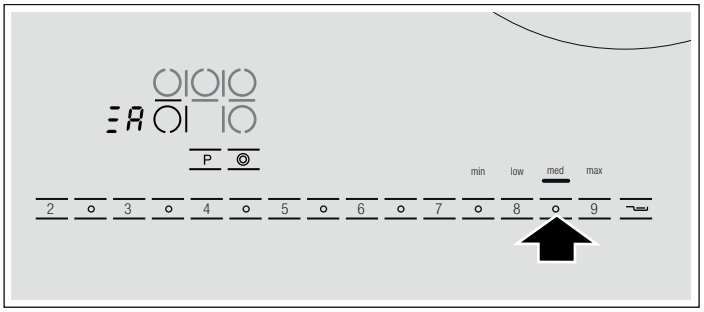
Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.

варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ⌐═┘. На дисплее загорается A. В меню индикаторов появляются возможные режимы жарения.



2. В следующие 10 секунд в зоне настроек, ниже индикатора меню, выберите необходимый режим жарения. Сенсорный режим жарения активизирован. Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.



Символ температуры будет гореть, пока не будет достигнута заданная температура. Потом раздастся сигнал. Символ температуры погаснет.

3. Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты.

Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Выключение сенсорного режима жарения

Установите 0 в зоне настройки.

Таблица для жарения

В таблице указано, какие режимы жарения для каких блюд рекомендуется использовать. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды. При использовании других сковород режимы жарения могут быть иными.

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо	Шницель в панировке или без неё	med	6-10 мин
	Филе	med	6-10 мин
	Котлеты	low	10-17 мин
	Кордон блю	low	15-20 мин
	Стейки с кровью (3 см толщиной)	max	6-8 мин
	Стейки среднепрожаренные или хорошо прожаренные (3 см толщиной)	med	8-12 мин
		low	10-20 мин
	Грудка птицы (2см толщиной)	low	8-20 мин
	Колбаски вареные или сырые	low	6-30 мин
	Рубленые шницели по-гамбургски/фрикадельки	мин	6-9 мин
	Паштет	med	7-12 мин
	Бефстроганы, гирос	med	6-10 мин
	Мясной фарш	мин	5-8 мин
	Шпиг		
Рыба	Рыба жареная	low	10-20 мин
	Рыбное филе в панировке или без нее	low/med	10-20 мин
	Омары, креветки	med	4-8 мин
Блюда из яиц	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлеты	мин	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min/med	2-6 мин
	Яичница-болтунья	мин	2-4 мин
	Шмаррен по-королевски	low	10-15 мин
	Гренки/французские тосты	low	непрерывно жарить
Картофель	Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	max	6-12 мин
	Жареный картофель*	low	15-25 мин
	Картофельные оладьи	max	непрерывно жарить
	Глазированный картофель	med	10-15 мин
Овощи	Чеснок/лук	мин	2-10 мин
	Кабачки цуккини, баклажаны	low	4-12 мин
	Сладкий перец, зелёная спаржа	low	4-15 мин
	Грибы	med	10-15 мин
	Глазированные овощи	med	6-10 мин

* Выкладывать в холодную сковороду

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Продукты глубокой заморозки	Шницель	med	15-20 мин
	Кордон блю	low	10-30 мин
	Грудка птицы	мин	10-30 мин
	Гирос, кебаб	med	10-15 мин
	Рыбное филе в панировке или без нее	low	10-20 мин
	Рыбные палочки	med	8-12 мин
	Картофель фри	med/max	4-6 мин
	Блюда для жарения/овощи для жарения	мин	8-15 мин
	Весенние рулеты	low	10-30 мин
	Камамбер/сыр	low	10-15 мин
Прочее	Камамбер/сыр	low	7-10 мин
	Сухие готовые блюда с добавлением воды, например макаронник	мин	4-6 мин
		low	6-10 мин
	Крутоны	мин	3-7 мин
	Обжарка миндаля/фундука/кедровых орехов*		

* Выкладывать в холодную сковороду

Программы жарения

Используйте программы жарения только с системной сковородой.

С помощью программ жарения вы можете приготовить следующие блюда:

Программа жарения	Блюдо
P1	Шницель
P2	Грудка птицы, кордон блю
P3	Стейк с кровью
P4	Стейк среднепрожаренный или хорошо прожаренный
P5	Рыба
P6	Блюда для жарения/овощи для жарения глубокой заморозки
P7	В духовом шкафу - картофель фри глубокой заморозки
P8	Блины
P9	Омлеты, яйца

Настройка программ жарения

Выберите конфорку.

1. Прикоснитесь к символу P. На индикаторе конфорки появляется P0.
2. В течение следующих 10 секунд выберите в зоне настроек требуемую программу жарения.

Программа жарения включена.

Символ температуры Ξ будет гореть, пока не будет достигнута температура жарения. Потом раздается сигнал. Символ температуры Ξ гаснет.

Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты. Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

Выключение программы жарения

В зоне настроек установите 0.

Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу ⊂⊃ и удерживайте его нажатым в течение 4 секунд. Символ ⊂⊃ будет гореть 4 секунды. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу ⊂⊃ и удерживайте его нажатым в течение 4 секунд. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки».

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера

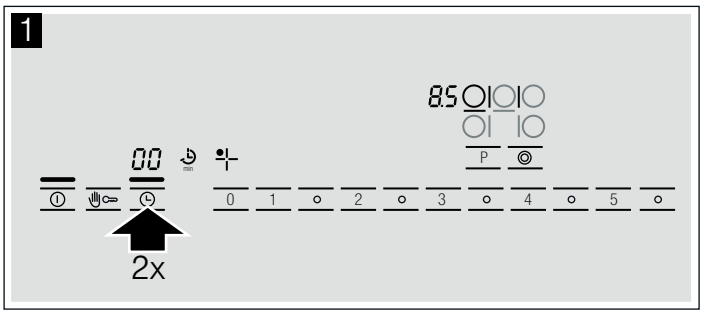
Автоматическое отключение конфорок

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

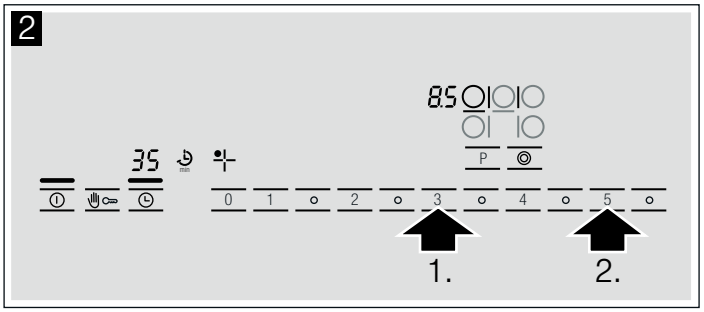
Установка времени

Выберите и установите конфорку.

1. Дважды прикоснитесь к символу ◷. Загорается индикатор ┼ выбранной конфорки. На дисплее появляется символ ◷, а на индикаторе таймера появляется 00.



2. В течение следующих 10 секунд установите в зоне настроек нужное время приготовления.



Начинается отсчет времени.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется 0.0. Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера на 10 секунд появляется 00. Прикоснитесь к символу ◷. Индикаторы гаснут, а сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу ◷ 2 раза. Измените время приготовления в зоне настройки или установите его на 0.

Функция таймера для сенсорного режима жарения

При приготовлении в сенсорном режиме жарения отсчет установленного времени приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

Указание: Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

Указания

- Если вы установили время для бытового таймера, то на индикаторе таймера всегда будет отображаться время бытового таймера. Чтобы узнать время, установленное для какой-либо конфорки, нужно выбрать конфорку и дважды прикоснуться к символу ◷. На индикаторе таймера на 10 секунд появится время, установленное для конфорки.
- Если у вас установлено время для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отображаться время, установленное для выбранной конфорки.
- Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

Указание: Можно изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу ◷ 2 раза. Измените время приготовления в зоне настройки или установите его на 0.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок.

Установка

1. Прикоснитесь к символу ◷, загорается символ бытового таймера 🔔. На индикаторе таймера появляется 00.
2. Установите требуемое время в зоне настройки.

Отсчёт времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется 00. Символ 🔔 продолжает гореть. Через 10 секунд вся индикация гаснет.

Изменение времени

Прикоснитесь к символу ◷, загорается символ бытового таймера 🔔. Установите требуемое время в зоне настройки.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки появляется F8.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1-10 часов).

Защита при вытирании

В случае протирания панели управления при включённой варочной панели возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу ✋. Раздаётся звуковой сигнал Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого вы можете протереть панель управления, не боясь изменения установок.

Указание: Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Можно выключить варочную панель в любой момент.

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для вас.

Индикация	Функция
c 1	**Автоматическая блокировка для безопасности детей**
	0 Выключено*
	1 Включено
c2	**Звуковой сигнал**
	0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены
	1 Включён только сигнал сообщения об ошибке
	2 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены*
c5	**Автоматический таймер**
	0 Выключено*
	1-99 Время, по истечении которого конфорки выключаются
c6	**Продолжительность сигнала истечения времени таймера**
	1 10 секунд*
	2 30 секунд
	3 1 минута
c7	**Подключение нагревательных контуров**
	0 Выключено
	1 Включено
	2 Последняя установка перед выключением конфорки*
c9	**Время выбора конфорки**
	0 Не ограничено. Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.*
	1 После выбора конфорки можно выполнять установки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед установкой следует снова выбрать конфорку.
c0	**Восстановление базовых установок**
	0 Выключено
	1 Включено

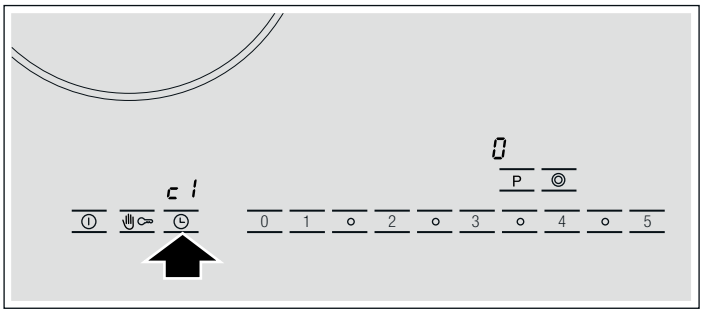
*Базовая установка

Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.

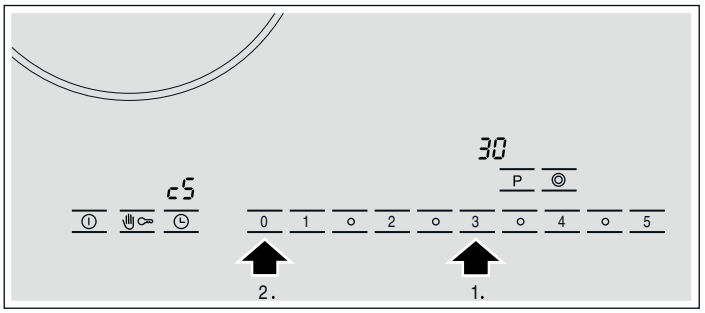
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ◷ и удерживайте 4 секунды.



На левом дисплее появляется c 1, а на правом - 0.

3. Прикасайтесь к символу ◷, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

4. Установите нужное значение в зоне настройки.



5. Прикоснитесь к символу ◷ и удерживайте его 4 секунды.

Установка активизирована.

Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутс твует.	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электро-приборов, если ли ток в сети.
E мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
Er + число	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
F2	Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*
F4	Электронный блок перегрелся и отключил все конфорки.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*
F7	Сенсор жарения неисправен.	Подтвердите сигнал сообщения об ошибке прикосновением к панели управ ления. Готовьте без сенсорного режима жарения. Вызовите специалиста сер-висной службы.
F8	Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась.	Вы в любой момент можете снова включить конфорку.

* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на неё.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

hu Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató **37**
A sérülések okai 38
Környezetvédelem **38**
Környezetkímélő ártalmatlanítás 38
Energiatakarékossági ötletek 38
A készülék megismerése **39**
Kezelőfelület 39
Főzőhelyek 39
Maradékhő-kijelzés 39
A főzőfelület beállítása **40**
Főzőfelület be- és kikapcsolása 40
Főzőhely beállítása 40
Főzési táblázat 40
Sütés-érzékelő **41**
Sütés-érzékelőhöz való serpenyő 42
Sütési fokozatok 42
Sütésérzékelő beállítása 42
Sütési táblázat 42
Sütési programok 43
Gyerekzár **44**
Gyerekzár be- és kikapcsolása 44
Automatikus gyerekzár 44
Időzítés **44**
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia 44
Automatikus időzítés 44
Konyhai óra 45
Automatikus időkorlát **45**
Törlési védelem **45**
Alapbeállítások **45**
Alapbeállítások megváltoztatása 46
Tisztítás és ápolás **46**
Üvegkerámia 46
A főzőfelület kerete 46
Üzemzavar elhárítása **47**
Ügyfélszolgálat **47**

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.bosch-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.bosch-eshop.com talál.**

⚠ Biztonsági útmutató

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és a szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg későbbre vagy a következő tulajdonos részére.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ne használjon fedőlapot és nem a típushoz való gyermek-védőrácsot. Ezek használata balesetet okozhat, pl. a túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Égésveszély!

- A főzőhelyek és a környezetük nagyon forró. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek.Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

A sérülések okai

Figyelem!

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

Sérülések	Okok	Intézkedés
Foltfajták	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon
Karcolások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon
	Edény okozta kidörzsölődés (pl. alumínium)	Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Környezetkímélő ártalmatlanítás

Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek. Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

Energiatakarékossági ötletek

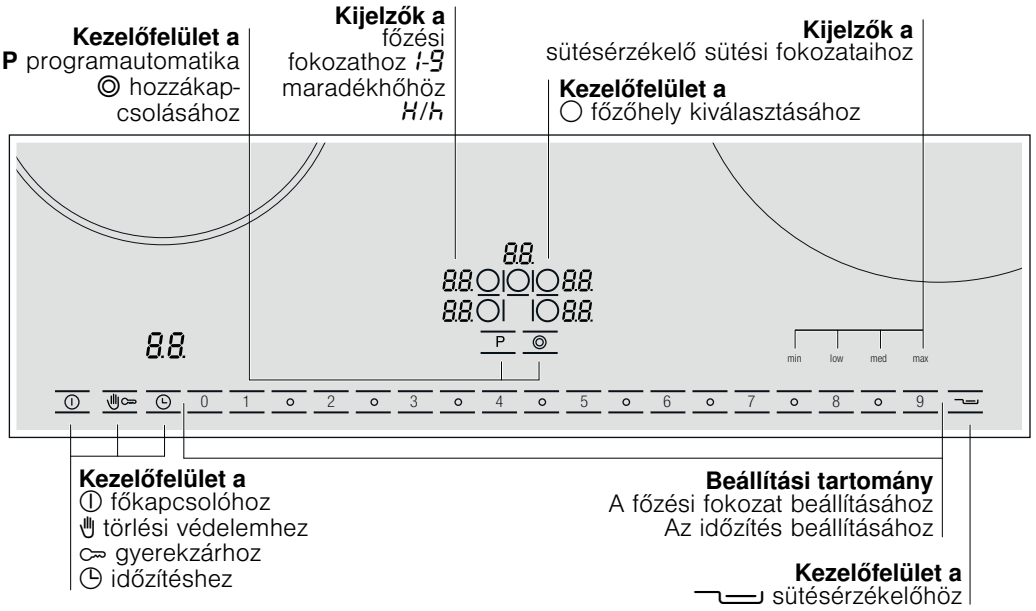
- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt, anélkül hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiaveszteséget. Vegye figyelembe: Az edény gyártói gyakran az edények felső átmérőjét adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.

- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

A készülék megismerése

A használati utasítás különböző főzőfelületekre vonatkozik. A *2. oldalon* egy méreteket megadó típustáblázat található.

Kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- A beállítások nem változnak meg, ha több mezőt egyidejűleg érint meg. Így letörölheti a beállítási tartományra kifutott ételt.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

Főzőhelyek

	Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○	Egykörös főzőhely	
◎	Kétkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a hozzákapcsolás ◎ szimbólumot.
◎	Háromkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a hozzákapcsolás◎ szimbólumot, a 2. fűtőkör hozzákapcsol.
		Ismét érintse meg a hozzákapcsolás◎ szimbólumot, a 3. fűtőkör hozzákapcsol.

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít.

Főzőhely bekapcsolása: a készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja.

Főzőhelyek hídfűtőtesttel

Az ilyen főzőhelyek esetében egy híd-fűtőtest segítségével össze tud kapcsolni két külön főzőhelyet egy nagy sütőzónává.

Normál üzemmódban mindkét főzőhely szabályos egykörös és kétkörös főzőhelyként működik.

A hídfűtőtest hozzákapcsolása: az egykörös főzőhelynek kikapcsolva kell lennie.

1. A kétkörös főzőhely bekapcsolása.
2. Érintse meg a ◎ szimbólumot. A kétkörös főzőhely külső fűtőköre hozzákapcsol. A jelzőlámpa világít.
3. Érintse meg ismét a ◎ szimbólumot. A sütőzóna hozzákapcsol. A jelzőlámpa világít.

A sütőzóna kikapcsolása: érintse meg ismét a ◎ szimbólumot. A jelzőlámpa kialszik. A sütőzóna kikapcsol.

A főzési fokozat tetszés szerint állítható mindkét főzőhely kezelőfelületével.

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy H, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző h-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

A főzőfelület beállítása

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban megtalálhatók a főzési fokozatok és a különböző ételekre vonatkozó főzési idők.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: érintse meg a ⏻ szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti kijelző és a főzőhelykijelzők ○ világítanak. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: érintse meg a ⏻ szimbólumot, míg a főkapcsoló feletti kijelzés és a főzőhelykijelzők ○ ki nem alszanak. Valamennyi főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítás: A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 15 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

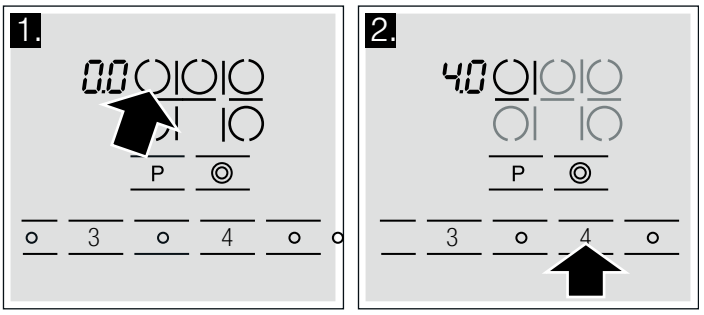
1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ez a beállítási tartományban a o szimbólummal van jelölve.

Főzési fokozat beállítása

1. Érintse meg a ○ szimbólumot a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn világít 0 és a főzőhely-kiválasztás szimbóluma ○.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



Utasítás: A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

A főzési fokozat módosítása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa be a kívánt továbbfőzési fokozatot.

Főzőhely kikapcsolása:

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa 0-ra.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.

Sűrűn folyós ételek melegítésekor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat, vaj, méz	1-2	-
Zselatin	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel(pl. lencsefőzelék	1-2	-
Tej**	1.5-2.5	-
A virslit vízben főzze meg**	3-4	-
Kiolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	2.5-3.5	20-30 perc
Mélyhűtött pörkölt	2.5-3.5	10-15 perc
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	4.5-5.5	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér mártások, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert mártások, pl. Bermaise mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.5-2.5	25-35 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.5-4.5	15-60 perc
Zöldség	2.5-3.5	10-20 perc
Zöldség, fagyasztott	3.5-4.5	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.5-3.5	50-60 perc
Sütés**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)	5-6	10-20 perc
Szárnyas mellehúsa, fagyasztott	5-6	10-30 perc
Hal és halfilé natúr	5-6	8-20 perc
Hal és halfilé panírozott	6-7	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska	6-7	8-12 perc
Scampi és garnéla	7-8	4-10 perc
Serpenyőben készített ételek fagyasztva	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan
Omlett	3.5-4.5	folyamatosan
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
Olajban sütés (150-200 g adagonként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirke nugget	8-9	-
Krokett	7-8	-
Fasírt	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

Sütés-érzékelő

Ha a főzőhelyet a sütés-érzékelővel működteti, a serpenyőben lévő hőmérsékletet egy érzékelő szabályozza.

Előnyök sütéskor

A főzőhely csak akkor fűt, ha szükséges. Ezzel energiát takarít meg. Az olaj és a zsír nem hevül túl.

Utasítások

- Zsírt soha ne forrósítson felügyelet nélkül.
- Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére. Ügyeljen a serpenyő aljának megfelelő átmérőjére.
- Ne tegyen fedőt a serpenyőre. Fedővel a szabályozó nem működik. Spriccelésvédő szitát használhat, a szabályozó működik.
- Csak sütéshez alkalmas zsírt használjon. Vajhoz, margarinhoz, olívaolajhoz vagy sertészsírhoz válassza a **min** sütési fokozatot.

Sütés-érzékelőhöz való serpenyő

Gyári serpenyő kiegészítő tartozékként

A sütésérzékelővel való sütéshez alkalmas serpenyőt az elektromos szakkereskedésekben vagy a www.bosch-eshop.com oldalon is beszerezheti: **HEZ390230**

Országonként eltér a készlet, illetve hogy online megrendelhető-e a termék.

Az alábbiakban megadott sütési fokozatok a gyári serpenyőre vonatkoznak.

Utasítás: A sütés-érzékelő más serpenyőkkel is működik. A serpenyőket először alacsonyabb sütési fokozattal tesztelje, majd szükség esetén változtasson a sütési fokozaton. Nagyobb sütési fokozatnál a serpenyő túlhevülhet.

Sütési fokozatok

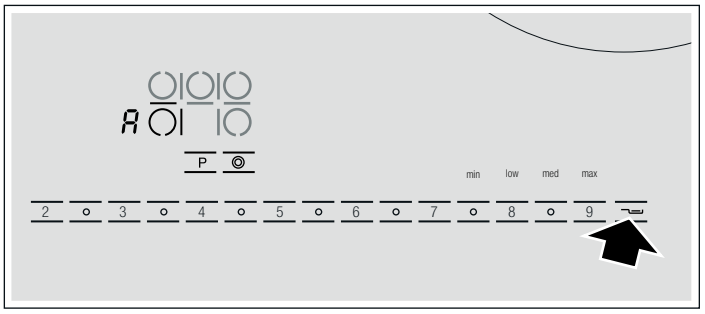
Sütési fokozat	hőmérséklet	alkalmas
max	magas	pl. krumplilángoshoz, sült burgonyához és enyhén sült (véres) steakhez
med	közepes - magas	pl. vékony sütnivalóhoz, úgymint hússzelethez, panírozott mélyhűtött termékekhez, vékony csíkokra vágott húshoz, zöldséghez
low	alacsony - közepes	pl. vastag sütnivalóhoz, úgymint húsgombóchoz és virslihez, halhoz
min	alacsony	pl. omletthez, vajjal, olívaolajjal vagy margarinnal készített sültekhez

Sütésérzékelő beállítása

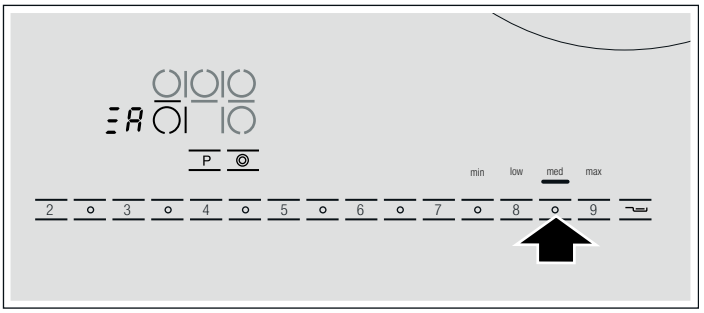
Válassza ki a táblázatból a megfelelő sütési fokozatot. Tegye a serpenyőt a főzőhelyre.

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a szimbólumot. A világít a kijelzőn. A kijelzőben megjelennek a lehetséges sütési fokozatok.



2. A következő 10 másodpercben válassza ki a kijelző beállítási tartományában a kívánt sütési fokozatot . A sütésérzékelő aktiválódott. A nagy kétkörös főzőhely automatikusan bekapcsolt.



A hőmérséklet-szimbólum addig világít, amíg a sütési hőmérsékletet nem érte el. Ekkor egy hangjelzés hallható. A hőmérséklet-szimbólum kialszik.

3. Tegye a serpenyőbe a sütőzsírt, azután pedig az ételt. Forgassa meg a szokott módon, hogy oda ne égjen.

Sütésérzékelő kikapcsolása

A beállítási tartományban állítsa a kapcsolót 0-ra.

Sütési táblázat

A táblázatból megtudható, hogy melyik sütési fokozat melyik ételhez alkalmas. A sütési idő függhet az élelmiszer fajtájától, súlyától, vastagságától és minőségétől.

A megadott sütési fokozatok a gyári serpenyőre vonatkoznak. Más serpenyőknél a sütési fokozatok eltérhetnek.

		Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
Hús	Hússzelet, natúr vagy panírozott	med	6-10 perc
	Filé	med	6-10 perc
	Karaj	low	10-17 perc
	Cordon bleu	low	15-20 perc
	Enyhén sült steak (3 cm vastag)	max	6-8 perc
	Közepesen vagy jól átsütött steak (3 cm vastag)	med	8-12 perc
	Szárnyas mellhúsa (2 cm vastag)	low	10-20 perc
	Főtt vagy nyers virsli	low	8-20 perc
	Hamburger / húsgombóc	low	6-30 perc
	Májpástétom	min	6-9°perc
	Vékony csíkokra vágott hús, Gyros	med	7-12 perc
	Darált hús	med	6-10 perc
	Szalonna	min	5-8 perc

* A még hideg serpenyőbe tegye

		Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
Hal	Hal sütve	low	10-20 perc
	Halfilé natúr vagy panírozott	low/med	10-20 perc
	Scampi, garnéla	med	4-8 perc
Tojásos étel	Palacsinta	med	folyamatosan süsse
	Omlett	min	folyamatosan süsse
	Tükörtojás	min/med	2-6 perc
	Rántotta	min	2-4 perc
	Császármorzsa	low	10-15 perc
	Armer Ritter /francia pirítós	low	folyamatosan süsse
Burgonya	Sült burgonya héjában főtt burgonyából	max	6-12 perc
	Sült burgonya nyers burgonyából*	low	15-25 perc
	Krumplilángos	max	folyamatosan süsse
	Glazírozott burgonya	med	10-15 perc
Zöldség	Fokhagyma/ vöröshagyma	min	2-10 perc
	Cukkini, padlizsán	low	4-12 perc
	Paprika, zöld spárga	low	4-15 perc
	Gomba	med	10-15 perc
	Glazírozott zöldség	med	6-10 perc
Mélyhűtött termékek	Hússzelet	med	15-20 perc
	Cordon bleu	low	10-30 perc
	Szárnyas mellhúsa	min	10-30 perc
	Gyros, Kebab	med	10-15 perc
	Halfilé, natúr vagy panírozott	low	10-20 perc
	Halrudacskák	med	8-12 perc
	Hasábburgonya	med/max	4-6 perc
	Serpenyőben készített ételek /serpenyőben készített zöldség	min	8-15 perc
	Tavaszi tekercs	low	10-30 perc
	Camembert / sajt	low	10-15 perc
Egyebek	Camembert / sajt	low	7-10 perc
	Száraz-készételek víz hozzáadásával pl. serpenyős tészta	min	4-6 perc
	Kruton	low	6-10 perc
	Mandula / diófélék / fenyőmag pirítása*	min	3-7 perc

* A még hideg serpenyőbe tegye

Sütési programok

Kizárólag gyári serpenyővel használja a sütési programokat. A sütési programokkal az alábbi ételek készíthetők:

Sütési program	Étel
P1	Hússzelet
P2	Szárnyas mellehúsa, Cordon bleu
P3	Steak angolosan (véresen)
P4	Steak közepesen vagy jól átsütve
P5	Hal
P6	Serpenyőben készített ételek / serpenyőben készített zöldség, mélyhűtött
P7	Sütőben – hasábburgonya, mélyhűtött
P8	Palacsinta
P9	Omlett, tojás

Sütési programok beállítása

Válassza ki a főzőhelyet.

1. Érintse meg a P szimbólumot. A főzésifokozat-kijelzőn világít a P0.
2. A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt sütési programot.

A sütési program be van kapcsolva.

A hőmérséklet szimbólum addig világít, amíg a sütési hőmérsékletet nem érte el. Ekkor egy hangjelzés hallható. A hőmérséklet szimbólum kialszik.

Tegye a serpenyőbe a sütőzsírt, azután pedig az ételt. Forgassa meg a szokott módon, hogy oda ne égjen.

Sütési programok kikapcsolása

A beállítási tartományban állítsa a kapcsolót 0-ra.

Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: érintse meg a szimbólumot kb. 4 másodpercig. A szimbólum 4 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg a szimbólumot kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a főzőfelületet.

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Időzítés

Az időzítés kétféleképpen használható:

- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.
- Konyhai óraként.

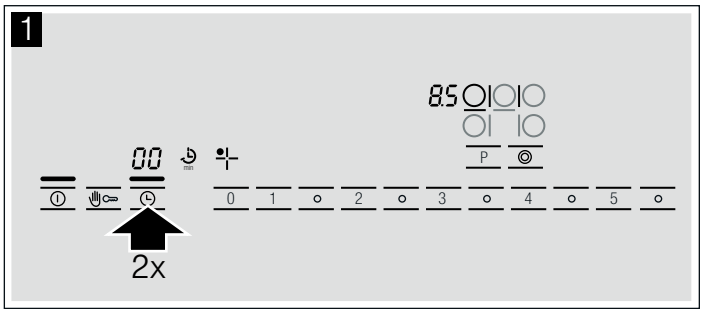
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Írjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

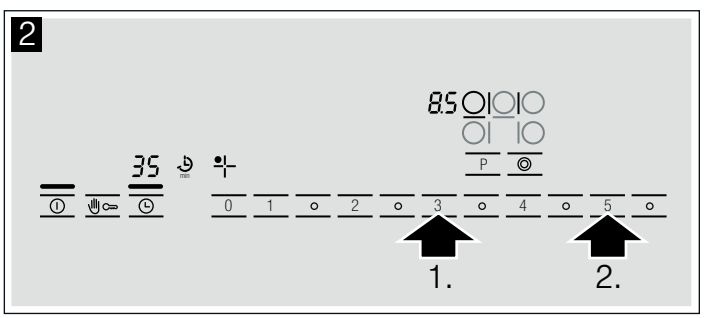
Időtartam beállítása

A főzőhely legyen kiválasztva és beállítva.

1. Érintse meg kétszer a szimbólumot. A kívánt főzőhely kijelzése világít. Megjelenik a szimbólum és az időzítés-kijelzőn világít a 00.



2. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt időtartamot a beállítási tartományban.



Az időtartam lefut.

Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A főzőhely kijelzőjén világít a 0.0 jelzés. Egy hangjelzés hallható. Az időzítés-kijelzőn 10 másodpercig világít a 00. Érintse meg a szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Időtartam korrigálása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg kétszer az szimbólumot. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa 00-ra.

Az időzítés-funkció működése sütésérzékelőnél

A sütésérzékelő használatakor a beállított időtartam csak akkor kezdődik, ha a hőmérséklet már elérte a kívánt hőmérséklet-tartományt.

Utasítás: Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Utasítások

- Ha beállította a konyhai órát, az időzítés-kijelző mindig a konyhai óra állását mutatja. A főzőhelyhez beállított időtartam lekérdezéséhez válassza ki a főzőhelyet, és érintse meg kétszer az szimbólumot. Az időtartam 10 másodpercre megjelenik az időzítés-kijelzőn.
- Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, az időzítés-kijelzőn mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.
- Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Utasítás: Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot, vagy kikapcsolhatja egy főzőhely automatikus időzítését:

Válassza ki a főzőhelyet, és érintse meg kétszer az ◷ szimbólumot. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa 00-ra.

Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

Így állítsa be

1. Érintse meg a ◷ szimbólumot mindaddig, míg a konyhai óra kijelzője 🔔 nem világít. Az időzítés-kijelzőn világít a 00.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.

Néhány másodperc múlva az idő lefut.

Az időtartam letelte után

Az idő letelte után felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn világít a 00. A konyhai óra kijelzője 🔔 világít. 10 másodperc után a kijelző kikapcsol.

Az idő korrigálása

Érintse meg a ◷ szimbólumot mindaddig, míg a konyhai óra kijelzője 🔔 nem világít. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.

Automatikus időkorlát

Ha egy főzőhely sokáig üzemel, és Ön nem módosítja a beállítást, az automatikus időkorlát aktiválódik.

A főzőhely fűtése megszakad. Az időzítés-kijelzőn világít a F8.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra beállíthatja.

Az időkorlát aktiválódása a beállított főzési fokozathoz igazodik (1-10 óra).

Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőfelület törlési védelem funkcióval rendelkezik. Érintse meg a ⏻ szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

Utasítás: A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőfelületet bármikor kikapcsolhatja.

Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

Kijelző	Funkció
c 1	**Automatikus gyerekzár**
	0 Kikapcsolva.*
	1 Bekapcsolva.
c2	**Hangjelzés**
	0 Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva.
	1 Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
	2 Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
c5	**Automatikus időzítés**
	0 Kikapcsolva.*
	1-99 Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak
c6	**Időzítés-vége hangjelzés időtartama**
	1 10 másodperc.*
	2 30 másodperc
	3 1 perc.
c7	**Fűtőkörök hozzákapcsolása**
	0 Kikapcsolva.
	1 Bekapcsolva.
	2 Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*

* Alapbeállítás

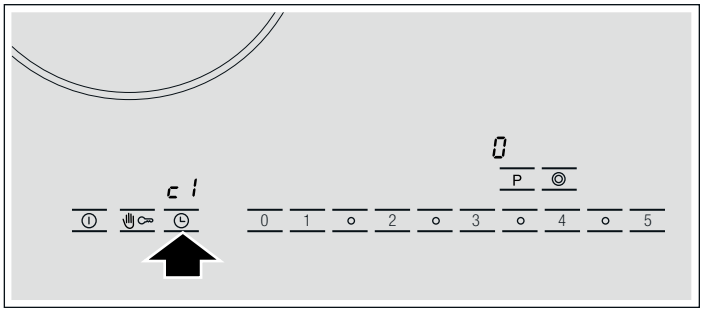
Kijelző	Funkció
c9	**A főzőhely kiválasztásának ideje***
	0 Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja, anélkül hogy újra kiválasztaná.*
	1 Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
c0	**Visszaállítás alapbeállításra**
	0 Kikapcsolva.
	1 Bekapcsolva.

* Alapbeállítás

Alapbeállítások megváltoztatása

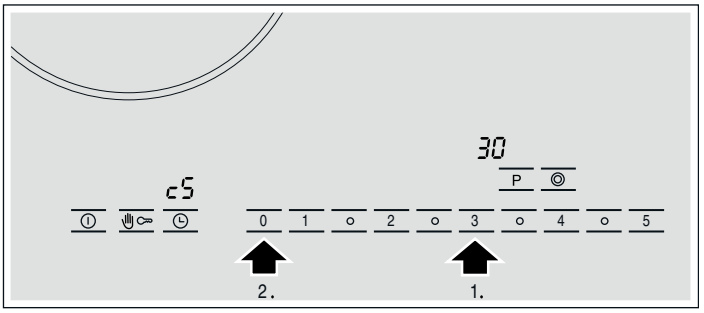
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a ◷ szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.



A bal kijelzőn megjelenik a c 1, a jobb kijelzőn a 0.

3. Érintse meg a ◷ szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Érintse meg a ◷ szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.

A beállítás aktiválódott.

Kikapcsolás

Az alapbeállítások módosításához a főkapcsolóval kapcsolja ki a főzőfelületet, majd állítsa be újra.

Tisztítás és ápolás

Az ebben a fejezetben szereplő utasítások a főzőfelület ápolásában nyújtanak Önnek segítséget.

Alkalmas tisztító- és ápolószerek az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban kaphatók.

Üvegkerámia

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnek rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használjon:

- higítatlan kézi mosogatószert
- mosogatógéphez használatos tisztítószert
- súrolószert
- agresszív tisztítószert, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy folteltávolítót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

Az erős szennyeződést legjobban a kereskedelemben kapható üvegkaparóval távolíthatja el. Tartsa be a gyártó utasításait.

Az erre alkalmas üvegkaparó az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban szerezhető be.

A főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert.
- Ne használja az üvegkaparót.

Üzemzavar elhárítása

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe az alábbiakat.

Kijelző	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
E villog	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
Er + szám	Zavar az elektronikában.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítékkal vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kb. 30 másodperc múlva kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
F2	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely valamelyik kezelőfelületét.*
F4	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta az összes főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely tetszőleges kezelőfelületét.*
F7	Sütés-érzékelő meghibásodott.	Nyugtázza a hibakijelzést egy kezelőfelület megérintésével. Sütés-érzékelő nélkül is lehet főzni. Hívja az ügyfélszolgálatot.
F8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és kikapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.

* Ne tegyen forró edényt a kezelőfelület közelébe vagy a kezelőfelületre

Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani kell, ügyfélszolgálatunk az Ön rendelkezésére áll.

E-szám és FD-szám:

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg készüléke E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000645351

920130